

Reflet de la cuisine d'antan

Liane Coolidge Thibault

Volume 53, numéro 2 (186), juillet–octobre 2016

À table !

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/82784ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Musée de la Gaspésie

ISSN

1207-5280 (imprimé)

2561-410X (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Coolidge Thibault, L. (2016). Reflet de la cuisine d'antan. *Magazine Gaspésie*, 53(2), 37–39.

Reffet de la cuisine d'antan

Que mangeait-on autrefois en Gaspésie? Pour y répondre, l'auteure plonge dans ses souvenirs et dans les cahiers de recettes de familles¹ provenant de la Haute-Gaspésie.

◆ **Liane Coolidge Thibault**

Gaspé

Les vendredis et certains autres jours maigres, qui étaient autrefois nombreux et très scrupuleusement respectés, le poisson était peu à peu devenu le menu privilégié de tous les Gaspésiens.

La popularité des poissons

Parmi les poissons consommés par nos aïeux, il y avait les truites de rivière, de lac et de mer, les morues apprêtées à toutes les sauces. La quiaude – préparée avec du lard salé, deux grosses têtes de morue, de l'oignon et des pommes de terre –, était un mets courant. On appréciait le foie de morue mis en conserve. Ainsi, on pouvait le déguster tout au long de l'année sur des biscuits soda avec une touche de moutarde. Certains poissons, comme les harengs, étaient consommés séchés et salés. On trouvait également des anguilles. L'anguille était beaucoup pêchée à Barachois, plus spécifiquement sous le pont. La chair d'anguille est exquise; on l'apprêtait en roulant les tronçons dans la farine et on les rôtissait au gras. On mangeait les éperlans grillés et le saumon bouilli.

À la fin de l'hiver, presque tous les Gaspésiens avaient hâte que les glaces soient cassées pour aller sur la bature. On pouvait, avec plaisir, sentir le varech, cet arôme salé venant du large et qui iode les narines. On ramassait les moules collées aux banquettes cassées, les mains dans l'eau glacée et parfois, l'eau glacée jusqu'aux genoux.

En péninsule gaspésienne, chaque automne, on salait des « noves » pour l'hiver. Les noves de morue, ce sont les grosses arêtes centrales qu'on prélevait



Jour de fournée pour cette femme qui sort un pain de son four à pain à Anse-à-Mercier. Ses pains sont à vendre aux touristes de passage, vers 1960.

Photo : Charles-Eugène Bernard. Musée de la Gaspésie. Fonds Charles-Eugène Bernard. P67/B/2a/5/12

sur le dos des morues afin de les traiter soit en morue salée ou séchée. Elles contiennent beaucoup de protéines, qui sont d'ailleurs excellentes pour le fonctionnement du muscle cardiaque.

On mangeait gras

Il faut souligner que la nourriture des anciens s'adressait surtout à des gens qui travaillaient fort physiquement. En général, les gens qui vivaient sur une terre, mangeaient à leur faim.

La délicieuse tête fromagée servie avec les patates chaudes et les cretons de porc ou la graisse de rôti sur une belle grosse tranche de pain cuit maison étaient des recettes très anciennes, fortement appréciées.

Les jours de noce et de fête, on s'offrait un cipâte confectionné avec le produit de la chasse : orignal, chevreuil, perdrix, lièvre, auxquels on ajoutait du porc. En général, les familles possédaient un poulailler, ce qui assurait une production d'œufs et de poules.

Le goûter du pêcheur

Dans le sac en toile qui contenait le goûter du pêcheur², on retrouvait une moitié de pain de ménage sur laquelle on avait enlevé au centre un chignon de mie pour y placer un bon gros morceau de beurre salé ou de la graisse de rôti et on y replaçait le morceau de mie. En complément, on ajoutait de belles grosses grillades de lard salé, des galettes au suif et sucrées, et puis, un bon gallon d'eau.

Le pouding dans le sac

Il est un dessert dont nous avons perdu la trace. Je parle ici du pouding dans le sac que faisaient les vieilles grand-mères gaspésiennes avec du suif de rognon de bœuf et des raisins secs, que l'on servait avec la sauce au vinaigre. Un pouding moelleux sans pareil !



Le cipâte de Liane, juillet 2009.

Photo : Jean Filiatrault, collection Liane Coolidge Thibault.

Un repas gaspésien en 1850

Vers 1850, la composition d'un repas gaspésien³ pouvait offrir ce menu : soupe aux patates, ragoût de pieds de cochon (ou ragoût de boulettes de chevreuil ou tourte à l'outarde à la gaspésienne), bière à l'orge fabrication maison, moutarde canadienne, gâteau aux pommes à la sauvagesse et, pour terminer le repas, un bon thé.



Ce vendeur de pain ambulant affiche bien son produit « Le Pain des Gourmets – Eat More Bred ».

Photo : Société historique de la Haute-Gaspésie.

La conservation des aliments

Les légumes cultivés dans le potager complétaient le menu en saison estivale. La vaillante mère de famille mettait en conserve une partie de la récolte

pour assurer les mois d'hiver. Durant la belle saison, les filles et leur mère cueillaient les petits fruits sauvages : fraises, framboises, bleuets et pimbinas, pour préparer les desserts et les confitures.



Fumoir à hareng à Port-Daniel, 1977.

Photo : Pierre Rastoul. Musée de la Gaspésie. Fonds Pierre Rastoul. P43/3a/21/1

Pouding dans le sac de Gaspé

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 œufs
- 500 ml (2 tasses) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de raisins secs
- 2 L (8 tasses) d'eau

-
- Faire bouillir l'eau dans une grande marmite.
 - Enfariner les raisins secs; réserver.
 - Battre en crème le beurre, le sucre et les œufs; ajouter la vanille.
 - Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Ajouter au premier mélange en alternant avec le lait.
 - Ajouter les raisins.
 - Beurrer et enfariner un grand morceau de coton propre, y verser la pâte. Refermer le coton en laissant assez d'espace pour permettre à la pâte de lever. Coudre.
 - Déposer le sac dans l'eau bouillante; couvrir la marmite et cuire à feu moyen pendant 2 heures.
 - Servir chaud avec la sauce de votre choix.

Ce régal est une
présentation du



Du même coup, étaient récoltées les noisettes.

Le réfrigérateur de nos aïeux était leur cave ou leur caveau, un peu plus frais que l'habitation. Ils y entreposaient leurs réserves de nourriture. On y conservait le lait caillé, utilisé dans les recettes avant l'époque de la crème sûre. La viande était fumée ou confite dans la graisse, à moins qu'elle n'ait été placée dans un saloir, où le sel lui assurait une bonne conservation. Le sel était le meilleur allié pour la conservation durant plusieurs mois des viandes et des poissons.

Nos anciens aimaient comme nous saler leurs aliments, mais ne les ima-

ginez pas en train d'agiter une salière au-dessus de leur assiette. Jusqu'à une époque très récente, on saupoudrait le sel avec ses doigts au-dessus de son assiette.

L'omniprésence du pain

La symbolique du pain était forte dans la société. Depuis l'arrivée des Français en Gaspésie, sa préparation et sa consommation ont obéi à d'immuables rituels : les mères de famille le pétrissaient et le cuisaient, et les pères le rompaient, non sans avoir tracé dessus une croix, en guise de bénédiction.

Le pain était un aliment qu'on traitait avec respect. On ne le gaspillait pas.

Et la première des aumônes consistait à partager son pain avec le miséreux ou le quêteux. Ces habitudes ancestrales nous sont quelque peu restées. En témoigne notre langage, où les expressions comme « gagner son pain », « avoir du pain sur la planche », « ôter le pain de la bouche » sont demeurées si fréquentes.

Le pain était la base de l'alimentation des anciens. Ils en mangeaient tous les jours et en absorbaient de grandes quantités. Quotidiennement, nos arrière-grands-pères mangeaient sept fois plus de pain par rapport à ce qui se consomme aujourd'hui.

Le règne du porc

S'il est une viande que les anciens consommaient, c'était celle du cochon. Le jour où l'on tuait le porc était un jour de fête. Pour ce travail, on faisait appel à un tueur spécialisé qui assommait la bête et la saignait. Elle n'était pas encore morte qu'on la suspendait quelque part afin de la peler. On recueillait précieusement son sang afin d'en faire du boudin. Puis on la débitait en morceaux. Une partie des pièces était salée ou fumée. On offrait aux parents et amis certaines parties de choix. Le soir même, on fêtait l'événement en dégustant d'ores et déjà quelques côtelettes, songeant au jambon qu'on consommera petit à petit durant l'été, tandis que le reste de la viande fera les délices du réveillon de Noël. ♦

Notes

1. Mes informations et recettes proviennent des familles Thibault, Lepage, Roy, Bernatchez et Beau-doin. Ces familles sont de Sainte-Anne-des-Monts, Cap-Chat et Saint-Yvon. Les recettes remontent aux années 1850-1900.
2. Le contenu de ce sac en toile pour le goûter du pêcheur et d'autres informations sur les poissons sont tirés du livre de *Francine Cotton Reflet culinaire de la péninsule gaspésienne*.
3. D'après un très vieux cahier de recettes de Cap-Chat.